BQ1-sarja

yhdistelmähöyryuuni

käyttöopas

SUOMI

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Rekisteröi tuotteesi osoitteessa

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 1 2011-07-04 11:14:11

oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleita:

VAROITUS tai VAARA

Tärkeää

Huom.

turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

SÄHKÖTURVALLISUUS

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasennusliike.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta. (Vain kiinteää johdotusta käyttävät laitteet)
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. (Vain pistorasiaan liitettävät laitteet)
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Laite pitää pystyä irrottamisen verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan mahdollistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

Jos tässä laitteessa on höyrytystoiminto, älä käytä laitetta, jos vesisäiliö on vaurioitunut.

- Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla henkilövahinko.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 2 2011-07-04 11:14:12

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei tule koskaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
- Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäviksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
- Laitteen pinnat voivat kuumentua puhdistuksen aikana, joten lapset tulee pitää poissa laitteen luota.
- Irtoava lika tulee poistaa uunista ennen puhdistusta ja vain puhdistusoppaassa mainitut astiat voi jättää uuniin puhdistuksen ajaksi.
- Jos tässä laitteessa on höyry- tai automaattipuhdistustoiminto, irtoava lika ja kaikki tarpeettomat astiat tulee poistaa uunista höyrypuhdistuksen tai automaattipuhdistuksen ajaksi.
- Jos tässä laitteessa on automaattipuhdistustoiminto, uunin pinnat voivat kuumentua puhdistustoiminnon aikana tavallista kuumemmiksi. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

⚠ **VAROITUS:** Älä irrota laitetta verkkovirrasta, vaikka olet saanut ruoan valmistettua.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 3 2011-07-04 11:14:12

HÄVITYSOHJEET

Pakkausmateriaalin hävitys

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätepisteisiin.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

VAROITUS: Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa.

Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.

Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.

LAITTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMU)

(Voimassa Euroopan unionissa ja muissa sellaisissa Euroopan maissa, joissa jätteitä lajitellaan)

Jos laitteessa, sen lisätarvikkeissa tai ohjeissa on tämä merkki, se tarkoittaa, että laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB-kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän. Älä hävitä näitä osia muiden jätteiden mukana, sillä tämä voi saastuttaa luontoa ja aiheuttaa terveysriskejä. Kierrätä nämä osat edistääksesi raaka-aineiden uusiokäyttöä.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä joko tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. He antavat lisätietoja siitä, missä ja miten nämä laitteet voi kierrättää.

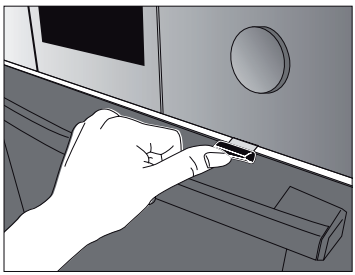
Yritysasiakkaiden tulisi ottaa yhteyttä myyntiedustajaan ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita ei saa hävittää muun yritysjätteen seassa.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 4 2011-07-04 11:14:12

Luukun lapsilukko (lisävaruste)

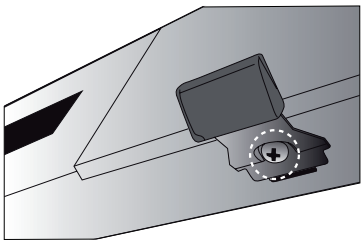
Luukun lapsilukko estää lapsia avaamasta luukkua vahingossa, kun uuni on käytössä.

KÄYTTÖ:



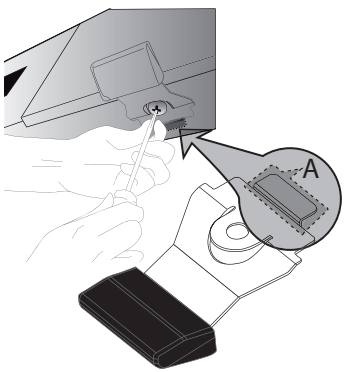
Kun avaat luukun, nosta luukun lapsilukkoa ylöspäin ja vedä luukku auki samanaikaisesti.

LUUKUN LAPSILUKON IRROTTAMINEN



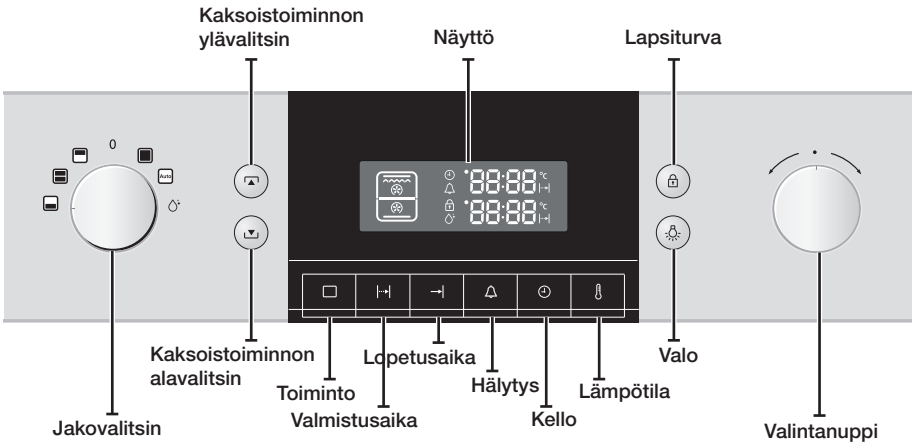
Poista luukun lapsilukon ruuvi.

LUUKUN LAPSILUKON ASENTAMINEN



1. Aseta luukun lapsilukon osa A kuvassa näkyvään aukkoon.
2. Ruuvaa luukun lapsilukko kiinni.

kytkimet



Etupuoli

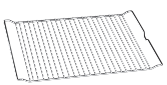
Etupaneelia on saatavana useita materiaali- ja värivaihtoehtoja kuten ruostumaton teräs, valkoinen, musta ja lasi. Koska kehitämme laatua jatkuvasti, laitteen ulkonäkö saattaa muuttua.

varusteet

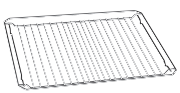
Uuden Samsung-uunin kanssa saat runsaasti varusteita, jotka ovat suureksi avuksi erilaisten ruokalajien valmistuksessa. Varusteisiin kuuluu jakotaso ainutlaatuiseen ruuanlaiton kaksoistoimintoon, peltejä, ritilöitä ja paistinvartaan.

VAARA: Varusteet tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin. Peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä, jottei emalipinta vaurioidu.

jakotaso
Jos haluat käyttää uunin kaksoistoimintoa, aseta jakotaso paikoilleen. Sillä jaat uunin kahteen osaan. Sijoita jakotaso tasoon 3.



Paahtoritilä (valinnainen)
Paahtoritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä rasvapellin kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.



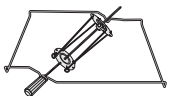
Grilliritilä
Grilliritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Voidaan käyttää vuokien ja muiden leivonta-astioiden kanssa.

Rasvapelti
(Syvä) rasvapelti sopii hyvin paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä paahtoritilän kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 6 2011-07-04 11:14:13

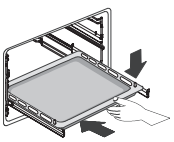
Uunipelti
Uunipelti (matala) kakuille, pikkuleiville ja muille leivonnaisille.

Paistinvarras (valinnainen)
Paistinvarras esimerkiksi kanan grillaamiseen. Paistinvarrasta voidaan käyttää ainoastaan yksiosaisessa uunissa tasolla 3, koska varras yhdistetään takaseinässä olevaan kiinnikkeeseen. Irrota musta kahva ennen paistoa.



Paistin- ja saslik-vartaat (valinnaisia)
Käyttö:

- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon "v"-kulma edellä.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon "v"-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.



Teleskooppiset sivuohjaimet (valinnainen)

- Voit asettaa uunipellin tai paistinpannun uuniin liu'uttamalla ensin yhden tason teleskooppiset ohjaimet ulos.
- Aseta uunipelti tai paistinpannu ohjainten päälle ja työnnä ohjaimet kokonaan takaisin uuniin. Sulje uunin ovi vasta, kun teleskooppiset ohjaimet ovat kokonaan uunin sisällä.

koekeittiössä testatut ruuat

Standardi EN 60350 ja DIN44547

1. Grillaus
Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Vehnäpaahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Hampurilaiset * (12 kpl)	Paahtoritilä + rasvapelti (nesteen keräämiseen)	4	Iso grilli	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

***Hampurilaiset: Esilämmitä tyhjää uunia 15 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.**

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 7 2011-07-04 11:14:13

2. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Murokakku	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	150-170	20-30
		2	Kiertoilma	150-170	35-45
	Rasvapelti + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150-170	35-45
Pienet kakut	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160-180	15-25
		2	Kiertoilma	150-170	30-35
	Rasvapelti + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150-170	30-40
Rasvaton sokerikakku	Irtopohjavuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	2	Tavallinen uuni	160-180	25-35
		2	Kiertoilma	150-170	40-50
Hiivalla kohotettu omenakakku	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	150-170	65-75
		2	Kiertoilma	150-170	70-80
	Rasvapelti + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150-170	75-85
Omenapiirakka	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	170-190	70-90
	Uunipelti + grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummia, ø 20 cm)	1 + 3	Kiertoilma	170-190	80-100

*** Kaksi kakkua asetetaan ritilälle toinen taakse vasemmalle ja toinen eteen oikealle.**

**** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.**

toiminnot

Uunissa on kuusi erilaista toimintoa. Riippuen siitä, valitsetko käyttöön kaksoistoiminnon vai yksiosaisen tilan, voit valita näiden toimintojen välillä:

Tavallinen uuni

Lämpö säteilee ylä- ja alavastuksesta. Tätä toimintoa suositellaan lähes kaiken tyyppisten ruokalajien tavalliseen leipomiseen ja paistamiseen.

Suosituslämpö: 200 °C

Kiertoilma

Kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pakasteille ja leivontaan.

Suosituslämpö: 170 °C

Ylälämpö + kiertoilma

Ylävastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan rapeakuoriseen paahtamiseen esimerkiksi lihalle.

Suosituslämpö: 190 °C

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 8 2011-07-04 11:14:14

Alalämpö + kiertoilma
Alavastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pizzoille, leivälle ja kakuille.
Suosituslämpö: 190 °C

Pieni grilli
Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongit.
Suosituslämpö: 240 °C

Iso grilli
Lämpö säteilee grillistä laajalla alueella. Tätä toimintoa suositellaan lasagne-tyyppiselle ruualle ja lihan grillaukseen.
Suosituslämpö: 240 °C

yksiosainen tila

Yksiosaisessa tilassa uuni toimii tavanomaisen uunin tapaan. Käytä tätä tilaa suuremmalle ruokamäärälle tai jos tarvitset erityisvarusteita, kuten paistovarrasta. Yksiosaisessa tilassa voi käyttää uunin kaikkia toimintoja.

Valitse yksiosainen tila | 01

Poista jakotaso uunista kun käytät yksiosaista tilaa.

Yksiosaisessa tilassa voit valita kaikkien uunin eri toimintojen välillä.

YKSIOSAINEN TILA		Kaikki toiminnot ovat käytettävissä yksiosaisessa tilassa. Yksiosaisessa tilassa uuni toimii perinteiseen tapaan.

Aseta toiminto | 02

Paina **Toiminto**-painiketta. Toiminnon ilmaisin alkaa vilkkua.

Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

03 | Aseta lämpötila

Paina Lämpötila-painiketta, lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 9 2011-07-04 11:14:15

kaksoistoiminto

Tässä uunissa on käytettävissä ainutlaatuinen kaksoistoiminto. Kaksoistoimintoa käyttämällä voit valmistaa uunissa kaksi eri ruokaa. Kun laitat ruokaa uunin ylä- ja alaosassa, voit käyttää eri lämpötiloja. Voit myös valmistaa ruuan aikaa ja energiaa säästäen vain ylä- tai alaosassa.

Valitse kaksoistoiminto | 01

Käytä kaksoistilassa jakotasoa tasolla 3.

Riippuen valitusta kaksoistilasta, voit valita seuraavista toiminnoista:

YLÄUUNI		Kiertoilma | Ylälämpö + kiertoilma | Iso grilli Yläuunin käyttö säästää aikaa ja energiaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.
KAKSOISTOIMINTO		Ylä- ja alatoiminto kummassakin osassa Kaksoistoiminnolla voit valmistaa kaksi ruokaa eri toimintoja ja eri lämpötiloja käyttäen.
ALAUUNI		Kiertoilma | Alalämpö + kiertoilma Alauunin käyttö säästää aikaa ja energiaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.

HUOM: Käytä yläuunissa vain tasoja 03/04 ja alauunissa vain tasoja 06/07.

HUOM: Sinun tulee valita kaksoistoiminnon ylä- tai alavalitsin.

Valitse ylä- tai alaosa | 02

Paina **kaksoistoiminnon ylävalitsinta**. Uunin osan ilmaisin alkaa vilkkua.

03 | Aseta ylätoiminto

Paina **Toiminto**-painiketta. Ylätoiminnon ilmaisin alkaa vilkkua.

Aseta ylälämpötila | 04

Paina **Lämpötila** -painiketta, ylälämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

05 | Valitse ylä- tai alaosa

Paina **kaksoistoiminnon alavalitsinta**. Uunin osan ilmaisin alkaa vilkkua.

Aseta alatoiminto | 06

Paina **Toiminto** -painiketta, alatoiminnon ilmaisin alkaa vilkkumaan.

07| Aseta alalämpötila

Paina **Lämpötila** -painiketta, alalämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 10 2011-07-04 11:14:16

asetukset

Kaksoistoiminnossa voit käyttää eri asetuksia uunin ylä- ja alaosassa, esimerkiksi eri lopetusaikoja, valmistusaikoja, lämpötiloja ja hälytysasetuksia. Asetuksiin pääsee painamalla vastaavaa painiketta:

Yläuuni

Alauuni

Jos haluat tehdä tai muokata asetuksia kaksoistilassa, valitse se uunin osa, jota asetukset koskevat.

Ajastettua käynnistystä (lisää lopetus- ja valmistusaika) ei käytetä kaksoistoiminnossa.

ASETA VALMISTUSAIKA

Aseta valmistusaika | 01

Paina **Valmistusaika** -painiketta, valmistusajan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

02 | Vahvista valmistusaika

Paina **Valmistusaika** -painiketta uudestaan tai odota 4-5 sekuntia.

VALINNAINEN | LISÄÄ LOPETUSAIKA

Aseta lopetusaika | 03

Paina **Lopetusaika**-painiketta. Lopetusajan kuvake alkaa vilkkua.

Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

04 | Vahvista lopetusaika

Paina **Lopetusaika**-painiketta uudelleen tai odota 3 sekuntia.

ASETA LOPETUSAIKA

Aseta lopetusaika | 01

Paina **Lopetusaika**-painiketta. Lopetusajan kuvake alkaa vilkkua.

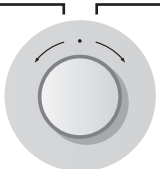
02 | Vahvista lopetusaika

Paina **Lopetusaika**-painiketta uudelleen tai odota 3 sekuntia.

VALINNAINEN | LISÄÄ VALMISTUSAIKA

Aseta valmistusaika | 03

Paina **Valmistusaika** -painiketta, valmistusajan ilmaisin alkaa vilkkumaan.



Käännä **Valintanuppia**, aseta haluttu aika.

04 | Vahvista valmistusaika

Paina **Valmistusaika** -painiketta uudestaan tai odota 4 - 5 sekuntia.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 11 2011-07-04 11:14:16

MUUTA ASETETTUJA AIKOJA

Valitse muutettava aika | 01

Paina **Lopetusaika**- tai **Valmistusaika**-painiketta. Ajan ilmaisin alkaa vilkkua.

Käännä **Valintanuppia**.

02 | Vahvista ajan muutos

Paina **Lopetusaika**- tai **Valmistusaika**-painiketta. Ajan ilmaisin alkaa vilkkua.

MUUTA LÄMPÖTILAA

Aseta lämpötila | 01

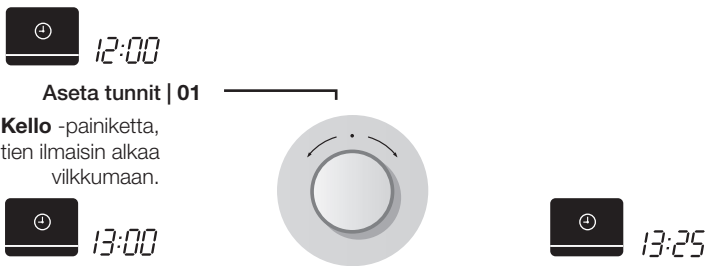
Paina **Lämpötila** -painiketta, lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta uusi lämpötila.

02 | Vahvista lämpötila

Odota 4-5 sekuntia, uusi lämpötila on asetettu.

KELLONAJAN ASETUS



Aseta tunnit | 01

Paina **Kello** -painiketta, tuntien ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Aseta minuutit | 02

Paina **Kello** -painiketta, minuuttien ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta aika.

03 | Vahvista aika

Paina **Kello** -painiketta uudestaan, aika asetetaan.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 12 2011-07-04 11:14:16

ASETA HÄLYTYS

Aseta hälytys | 01

Paina **Hälytys** -painiketta, hälytyksen ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta ajastimen aika.

02 | Vahvista hälytys

Paina **Hälytys** -painiketta uudestaan tai odota 3 sekuntia, hälytys on asetettu.

POISTA HÄLYTYS

Pidä **Hälytys** -painiketta painettuna kahden sekunnin ajan. Hälytyksen ilmaisin poistuu ja ajannäyttö palaa.

AJANNÄYTTÖ

Paistamisen aikana kellonajan saa näkyviin painamalla **Kello**-painiketta.

ÄÄNIMERKKI

Äänimerkin saa päälle tai pois päältä pitämällä **Aika**- ja **Lopetusaika**-painikkeita painettuina kolme sekunnin ajan.

VALO

Paina **Lamppu** -painiketta 1x valo päälle ja 2x valo pois.

Alempi lamppu on valinnainen.

Paina **Lamppu** -painikkeella valo: 1x molempiin, 2x yläuuniin, 3x alauuniin ja 4x pois.

LAPSITURVA

Pidä **Lapsiturva**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Lapsiturvan ilmaisin osoittaa lapsiturvan tilan.

SAMMUTUS

Uuni kytketään pois päältä kääntämällä jakovalitsin asentoon "0".

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 13 2011-07-04 11:14:17

automaattinen ruuanvalmistus

Automaattisessa ruuanlaittotilassa voit valita 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen.

Valitse automaattinen ruuanlaittotila | 01

Poista jakotaso uunista, kun käytät automaattista ruuanlaittotilaa.

Aseta resepti | 02

Valitse haluttu resepti **Valintanuppia** kääntämällä.

03 | Aseta paino

Valitse haluttu paino **Valintanuppia** kääntämällä.

YKSIOSAISEN UUNIN AUTOMAATTIOHJELMAT

Seuraavassa taulukossa on 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Niitä voi käyttää uunin yksiosaisessa tilassa. Poista aina jakotaso.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.
Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	**Pakastepizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grilliritilä	2	Aseta jäinen pizza grilliritilän keskelle.
2	**Pakastetut uuniperunat**	0,3-0,5 (ohut) 0,6-0,8 (paksu)	Uunipelti	2	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille.
3	**Kotitekoinen lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grilliritilä	3	Valmista tuorelasagne tai käytä esivalmistettua tuotetta ja laita se sopivan kokoiseen uuninkestävään astiaan. Aseta astia uunin keskelle.
4	**Kotitekoinen pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Uunipelti	2	Aseta pizza pellille. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, kasvikset, kinkku ja juusto. Asetus 1 (1,0-1,2 kg) ohuelle pizzalle ja asetus 2 (1,3-1,5 kg) pizzalle, jossa on runsaasti täytettä.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 14 2011-07-04 11:14:17

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
5	**Naudanpihvit**	0,3-0,6 0,6-0,8	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Aseta marinoidut pihvit vierekkäin paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille naudanpihveille.
6	**Naudanpaisti**	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu naudanpaisti paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
7	**Porsaanpaisti**	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu porsaanpaisti paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
8	**Lampaankyljykset**	0,3-0,4 0,5-0,6	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille kyljyksille.
9	**Paloiteltu kana**	0,5-0,7 1,0-1,2	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat vierekkäin paahtoritilälle.
10	**Kokonainen kana**	1,0-1,1 1,2-1,3	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
11	**Paistettu kala**	0,5-0,7 0,8-1,0	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Aseta kalat pää edellä paahtoritilälle . Ensimmäinen asetus on tarkoitettu 2 kalalle, toinen asetus 4 kalalle. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
12	**Paahdetut kasvikset**	0,4-0,5 0,8-1,0	rasvapelti	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, viipaloitu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja syvään astiaan. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.
13	**Tiikerikakku**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grilliritilä	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen voideltuun kakkuvuokaan.
14	**Hedelmätortun pohja**	0,3-0,4 (suuri) 0,2-0,3 (tortut)	Grilliritilä	2	Aseta taikina voideltuun kakkupohjavuokaan. Ensimmäinen asetus on yhdelle hedelmätortun pohjalle, toinen 6 pienelle tortulle.
15	**Muffinssit**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritilä	2	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinssin leivontavuokaan. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pienille muffinsseille, toinen asetus suurille muffinsseille.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 15 2011-07-04 11:14:17

ASENTAMINEN

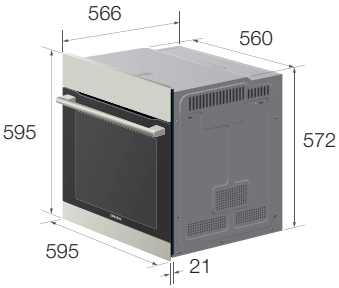
Asentamisen turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

- Varmista uunia asennettaessa jännitteellisten osien suojaus.
- Keittiökaapiston, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

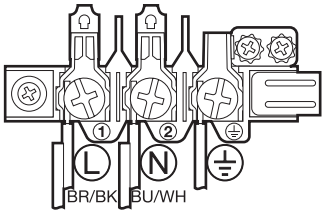
Tekniset tiedot

Tulojännite / taajuus	230 V – 50 Hz
Käyttötilavuus	65 L
Antoteho	Maks. 3650 W
Nettopaino	Noin 39 kg
Paino pakkauksen kanssa	Noin 45 kg
Ulkomitat (L x K x S)	595 x 595 x 566 mm
Uunin sisämitat (L x K x S)	440 x 365 x 405 mm



Sähkökytkentä

Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaite (kosketinväli vähintään 3 mm). Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm^2) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä. Avaa uunin kytkentöjen taustalevy ruuviavaimella ja löysää kaapelin vedonpoistimen ruuvit. Asenna vasta sitten sähköjohtimet asianmukaisiin liittimiin. Uuni maadoitetaan (⏚)-liittimen kautta. Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin. Samsung ei vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

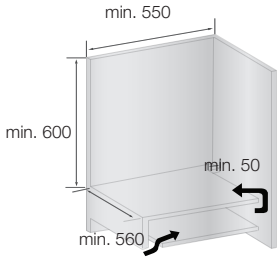


Asennus kaapistoon

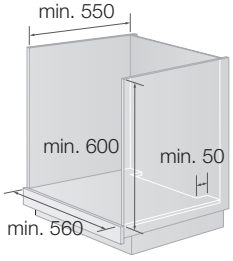
Tämä on kalusteuuni, joka tulee asentaa ylä- tai alakaappiin.

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta

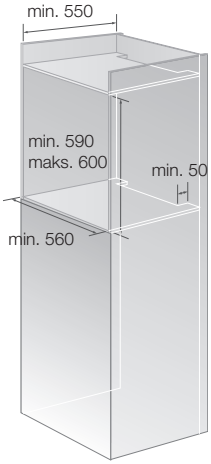
Poista asennuksen jälkeen suojamuovit uunin luukusta ja uunin sisäpinnoilta.



Ilmankierto



Alakaappi



Yläkaappi

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 16 2011-07-04 11:14:19

ALKUVALMISTELUT

Ensipuhdistus

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa. Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa uunin pintaa.
Käytä lämmintä vettä, puhdistusainetta ja pehmeää puhdasta liinaa peltien, ritilöiden ja muiden tarvikkeiden puhdistamiseen, samoin kuin sisäosiin ja ohjauskiskoihin uunin sivuilla. Käytä edustan pinnoille kosteaa, pehmeää ja puhdasta liinaa.
Tarkista, että kellonaika on oikein ja poista kaikki varusteet uunista. Käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tällä tavalla saat poltettua kaikki uunissa jäljellä olevat valmistuksenaikaiset jäämät, joista voi lähteä epämiellyttävä haju. Tämä on normaalia, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus tämän aikaa.

ONGELMATILANTEET

ONGELMA	RATKAISU
Mitä teen, jos uuni ei kuumene?	• Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta. • Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika. • Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty. • Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu sähköasentaja.
Mitä teen, jos uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?	• Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?	• Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?	• On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.
Mitä teen, jos uunin valo ei syty?	• Lamppu on viallinen. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen, vaikkei sitä ole asetettu toimimaan?	• Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä, kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 17 2011-07-04 11:14:19

VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

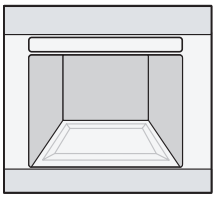
KOODI	ONGELMA	RATKAISU
	Sammutettu turvallisuussyistä. Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seuraavaa käyttöä.
	Painiketta on painettu yli 10 sekuntia.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.
	Jakotaso puuttuu. Jakotasoa on käytetty väärin.	Käytä jakotasoa ylä- tai alauunia tai kaksoistoimintoa käytettäessä. Poista jakotaso yksiosaisessa tilassa.
	Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.

1) ** viittaa mihin tahansa numeroon.

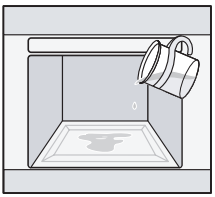
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 18 2011-07-04 11:14:19

HÖYRYPUHDISTUS(VALINNAINEN)

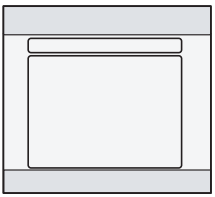
Sisäänrakennettua höyrypuhdistusta voidaan käyttää lian poistamiseksi uunista. Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa.



1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.



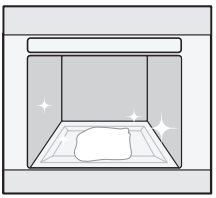
2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä.



3. Sulje uunin luukku.

4. Käännä Jakovalitsin höyrypuhdistusasentoon. Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin.

5. Käännä jakovalitsin "Off" -asentoon höyrypuhdistuksen päätyttyä.



6. Pyyhi uunin sisäpinnat pehmeällä puhtaalla liinalla.

Höyrypuhdistuksen vihjeitä

- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveteen kostutetulla sienellä tai pehmeällä harjalla. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhdo puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet.
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 asteen kulmaan puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuisivat täysin.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 19 2011-07-04 11:14:20

NOPEA KUIVAUS

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30°.
2. Käännä Jakovalitsin yksiosaiseen tilaan.
3. Paina toimintonäppäintä.
4. Käännä Valintanuppi kiertoilma-asentoon.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

KATALYYSIEMALOIDUT PINNAT (VALINNAINEN)

Irrotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatoiminnossa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä, esimerkiksi paistamisen aikana. Mitä korkeampi lämpötila, sitä nopeammin lika palaa pois.

1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Puhdista uunin kaikki sisäpinnat käsinpuhdistuksen yhteydessä kuvatulla tavalla.
3. Aseta uuniin ylä- ja alalämpö.
4. Aseta lämpötilaksi 250 °C.
5. Käytä uunia noin 1 tunnin ajan. Kuumapuhdistuksen kesto riippuu lian määrästä. Jäljellä oleva lika häviää vähittäin, kun uunia käytetään kuumana.

KÄSINPUHDISTUS

⚠ **VAARA:** VARMISTA ENNEN PUHDISTUSTA, ETTÄ UUNI JA VARUSTEET OVAT KYLMIÄ

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistukseen.
- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita.

Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai muita hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä puhdistus- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

Varusteet

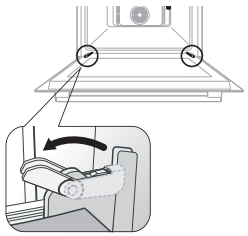
Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä. Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa tarvittaessa puhdistusta.

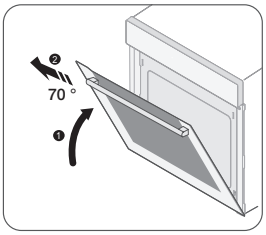
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 20 2011-07-04 11:14:20

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN

Uuninluukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

⚠ **VAARA:** Uuninluukku on painava.



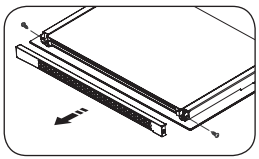


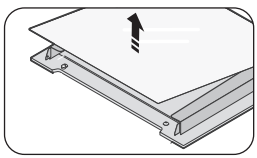
1. Avaa uuninluukku ja käännä kokonaan auki molempien saranoiden vivut.
2. Sulje uuninluukkua noin 70 °. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin kunnes saranat voidaan irrottaa.

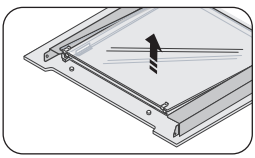
KIINNITTÄMINEN: Toista vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

LUUKUN LASIEN IRROTUS

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.







1. Paina luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia painikkeita.
2. Irrota luukun lista ja poista lasi 1 luukusta.
3. Nosta lasia 2, puhdista lasilevyt lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa ja kiillota ne puhtaalla, pehmeällä liinalla.

KIINNITTÄMINEN: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.
Luukun lasi on erilainen malleissa 2 EA - 4 EA.
Kun kokoat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

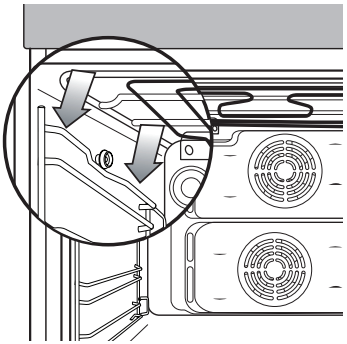
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 21 2011-07-04 11:14:20

sivuohjaimet (valinnainen)

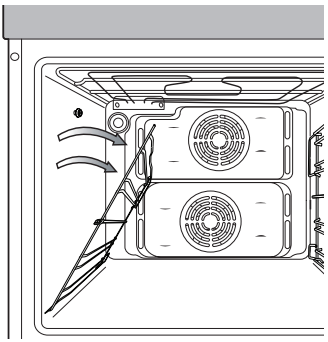
Uunin sisusta voidaan puhdistaa poistamalla molemmat sivuohjaimet.

SIVUOHJAINTEN IRROTTAMINEN

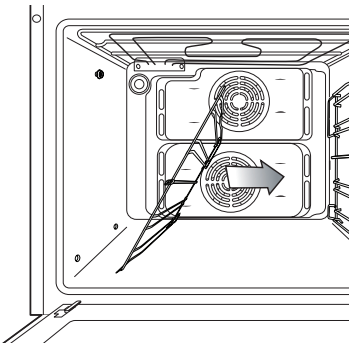
1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kahdesta alareiästä.



Kiinnittäminen: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.

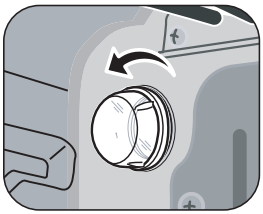
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 22 2011-07-04 11:14:21

LAMPUN VAIHTO

Sähköiskun vaara! Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

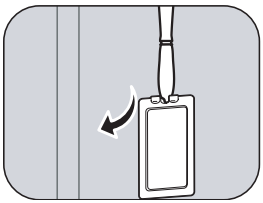
- Katkaise uunista virta.
- Irrota uuni verkkovirrasta.
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.
- Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takaosan lamppu



1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
2. Puhdista tarvittaessa lasikupu, metallirengas ja tiivisterengas.
3. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
4. Asenna lasikupu takaisin paikoilleen vaiheen 1 mukaiseen paikkaan ja käännä sitä myötäpäivään.

Uunin sivulamppu (valinnainen)



1. Irrota lampun suojuslasi pitämällä yhdellä kädellä kiinni alaosasta ja työntämällä lasin ja kehyksen väliin terävä esine kuten veitsi.
2. Työnnä kehys irti.
3. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25 - 40 W, 230 V, 300 °C kuumuutta kestävällä halogeeni-uunilampulla.

Vihje: Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jää lampun pintaan rasvaa.

4. Asenna suojuslasi paikoilleen.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-FI.indd 23 2011-07-04 11:14:21

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DG68-00069Z-01

BQ1-serien

Indbygningsovn

brugervejledning

DANSK

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
Registrér dit produkt på

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 1 2011-07-04 11:03:03

brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

ADVARSEL eller FORSIGTIG	**Vigtigt**	**Bemærkning**

sikkerhedsinstruktioner

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

ELEKTRISK SIKKERHED

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret el-installatør.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- Reparationer må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted. (Kun apparater med fast kabling)
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. (kun apparater med strømkabel)
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Denne skal gøre det muligt at koble apparatet fra forsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Hvis dette apparat har en funktion til damptilberedning: Brug ikke denne enhed, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget.

- Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre personskade.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrædinger bør mindre børn holdes borte.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 2 2011-07-04 11:03:04

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres
- Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerens vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- under rengøring kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk fra apparatet
- Overskydende spild skal fjernes inden rengøring, og de køkkenredskaber, der er anført i rengøringsvejledningen, kan efterlades i ovnen under rengøring.
- Hvis dette apparat har damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen unden damprengøring eller selvrensning.
- Hvis dette apparat har selvrensende funktion, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte.

⚠ **ADVARSEL:** Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 3 2011-07-04 11:03:04

AFFALDSINSTRUKTIONER

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

Bortskaffelse af gamle apparater

⚠ **ADVARSEL**: Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.
For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR)

(Gælder i EU og andre europæiske lande med separate indsamlingssystemer)

Denne mærkning på produktet, tilbehør eller litteratur indikerer, at produktet og dets tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefon, USB-kabel) ikke må bortskaffes med husholdningsaffald, når dets levetid er slut. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ikke-kontrolleret affaldsbortskaffelse skal du adskille disse elementer fra andre affaldstyper og genbruge dem ansvarligt for at fremme bæredygtigt genbrug af ressourcer.

Husholdninger bør kontakte enten den forhandler, hvor produktet blev købt eller de lokale myndigheder for detaljer om hvor og hvordan, disse elementer kan genbruges sikkert.

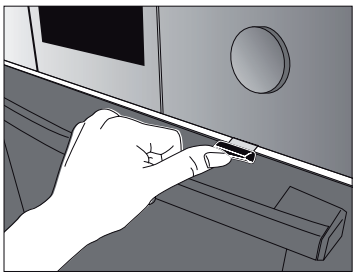
Professionelle brugere bør kontakte deres leverandør og undersøge vilkårene og betingelserne i indkøbsaftalen. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 4 2011-07-04 11:03:04

Børnesikring til dør (tilbehør)

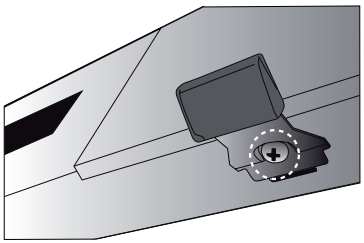
Børnesikringen til døren forhindrer uheld på børn ved åbning af døren, når ovnen er tændt

SÅDAN BRUGES DEN



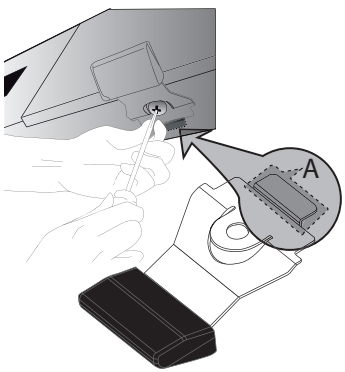
Når du åbner døren: Løft op i dørens børnesikring, og træk på samme tid i døren.

FJERNELSE AF BØRNESIKRING TIL DØR



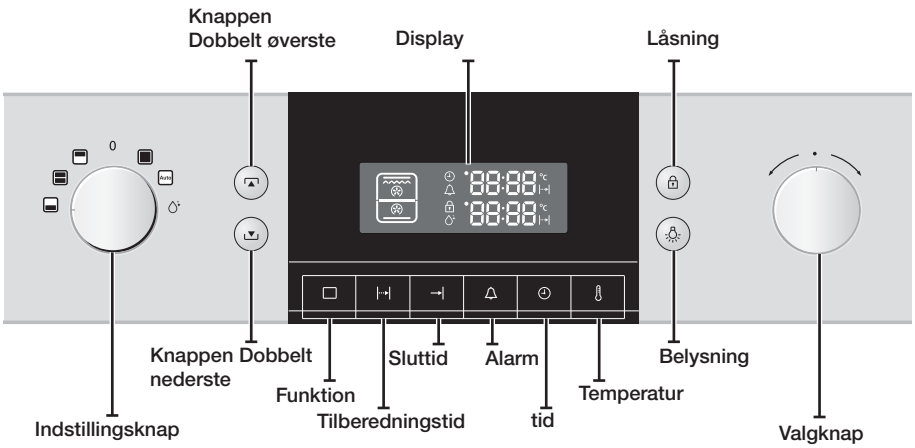
Fjern skruen fra børnesikringen til døren.

INSTALLATION AF BØRNESIKRING TIL DØR



1. Indsæt del A af børnesikringen til døren i hullet, der er vist på billedet.
2. Skru børnesikringen til døren fast for at sikre den.

ovnkontroller



Frontdesign

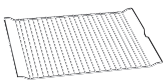
Frontpanelet leveres i forskellige materialer og farvemuligheder, herunder rustfrit stål, hvid, sort samt glas. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan udseendet ændres.

tilbehør

Din nye Samsung ovn leveres med en række tilbehør, der vil være meget praktisk ved tilberedning af forskellige måltider. Det omfatter rumopdeleren til den unikke dobbelt tilberednings-tilstand, bakker, riste samt et grillspyd.

FORSIGTIG: Sørg for at montere tilbehøret korrekt i ristene. Bakker skal have mindst 2 cm afstand til bunden af ovnen, ellers kan emaljeoverfladen blive beskadiget.

Rumopdeler
Rumopdeleren skal anvendes, hvis du vil bruge ovnens dobbelt tilberednings-tilstand. Den adskiller det øverste og det nederste rum og skal anvendes i rist 3.



Lille rist (Tilbehør)
Den lille rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Den kan anvendes sammen med drypbakken for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund.

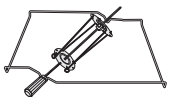
Stor rist
Den store rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Du kan anvende den med kasseroller og andre bageforme.

Drypbakke
Den (dybe) drypbakke er velegnet til stegning. Den kan anvendes sammen med den lille rist for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 6 2011-07-04 11:03:05

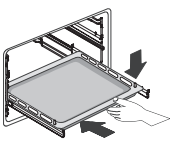
Bageplade
Bagepladen (flad) kan anvendes til tilberedning af kager, småkager og andet bagværk.

Grillspyd (Tilbehør)
Grillspyddet kan anvendes til grilning af fjerkræ, som f.eks. kyllinger. Grillspyddet kan kun anvendes i tilstanden Enkelt på rist 3, da dets spyd skal monteres på en adapter på den bageste ende. Fjern det sorte håndtag ved tilberedning.



Rotisserie grillspyd og kødholder (Tilbehør)
Sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.



Teleskopisk glideskinne (Tilbehør)

- For at indsætte risten, bage- eller stegeplader skal du først skyde de teleskopiske glideskinner for et bestemt niveau ud.
- Anbring bakken eller pladen, og skub dem helt tilbage i ovnen. Luk først ovnlågen, når du har skubbet de teleskopiske skinner ind i ovnen

testmåltider

I henhold til standard EN 60350 og DIN44547

1. Grilning
Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Stor rist	5	Stor grill	270 °C	Første 1-2 Andet 1-1½
Burgere * (12 stk.)	Lille rist + drypbakke (til opsamling af dryp)	4	Stor grill	270 °C	Første 14-16 Andet 4-6

***Burgere: Forvarm den tomme ovn i 15 minutter vha. stor grill-funktionen.**

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 7 2011-07-04 11:03:06

2. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Finsk brød	Bageplade	3	Konventionel	150-170	20-30
		2	Varmluft	150-170	35-45
	Bageplade + drypbakke	1 + 4	Varmluft	150-170	35-45
Lille kage	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
		2	Varmluft	150-170	30-35
	Bageplade + drypbakke	1 + 4	Varmluft	150-170	30-40
Fedtfattig sukkerbrødskage	Kagespringform på stor rist (slip let-springform Ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	25-35
		2	Varmluft	150-170	40-50
Æblekage i fad	Bageplade	3	Konventionel	150-170	65-75
		2	Varmluft	150-170	70-80
	Bageplade + drypbakke	1+ 4	Varmluft	150-170	75-85
Æblepie	Stor rist + 2 slip let-springforme * Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Konventionel	170-190	70-90
	Bageplade + stor rist + 2 slip let-springforme ** Ø 20 cm	1 + 3	Varmluft	170-190	80-100

*** To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.**

**** To kager placeres i midten oven på hinanden.**

funktioner

Denne ovn tilbyder seks forskellige funktioner. Afhængigt af i hvilken driftstilstand du bruger ovnen, dobbelt tilberednings- eller enkelt tilstand, kan du vælge blandt disse funktioner:

Konventionel
Varme udsendes fra det øverste og det nederste varmesystem. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.
Anbefalet temperatur: 200 °C

Varmluft
Varmluften fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til frosne retter og bagning.
Anbefalet temperatur: 170 °C

Overvarme + varmluft
Den varme, der genereres af det øverste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til stegning af retter, der skal brunes, som f.eks. kød.
Anbefalet temperatur: 190 °C

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 8 2011-07-04 11:03:06

Undervarme + varmluft
Den varme, der genereres af det nederste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til pizzaer, brød og kager.
Anbefalet temperatur: 190 °C

Lille grill
Varme udsendes fra det lille grillområde. Denne funktion bør anvendes til mindre retter, der kræver mindre varme, som f.eks. fisk og fyldte baguetter.
Anbefalet temperatur: 240 °C

Stor grill
Varme udsendes fra det store grillområde. Denne funktion kan anvendes til tallerkenretter, som f.eks. lasagne og grillkød.
Anbefalet temperatur: 240 °C

tilstanden enkelt

I tilstanden Enkelt fungerer ovnen som en almindelig ovn. Brug denne tilstand til større mængder af fødevarer, eller hvis du vil anvende særligt tilbehør, som f.eks. grillspyddet. I tilstanden Enkelt kan du bruge alle ovnens funktioner.

Vælg tilstanden Enkelt | 01

Fjern rumopdeleren fra ovnen for at bruge tilstanden Enkelt.

I tilstanden Enkelt kan du vælge blandt alle ovnens funktioner.

TILSTANDEN ENKELT		Alle funktioner er til rådighed i tilstanden Enkelt. I tilstanden Enkelt kan du anvende ovnen på traditionel vis.

Vælg funktion | 02

Tryk på knappen **Funktion**. Tallet for funktionen blinker.

Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

03 | Indstil temperatur

Tryk på knappen Temperatur. Temperaturtallene blinker.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 9 2011-07-04 11:03:07

dobbelt tilberedning

Denne ovn er udstyret med det unikke system til dobbelt tilberedning. Det gør det muligt at lave to forskellige måltider på samme tid med to forskellige temperaturer i det øverste og det nederste ovnrum. Eller du kan beslutte dig for at lave med enten i det øverste eller det nederste ovnrum, det sparer tid og energi.

Vælg tilstanden Dobbelt tilberedning | 01

Indsæt rumopdeleren i rille 3 for at anvende dobbelt tilberedning.

Afhængigt af den valgte tilstand til Dobbelt tilberedning kan du vælge blandt disse funktioner:

TILSTANDEN ØVERSTE		Varmluft | Overvarme + varmluft | Stor grill Tilstanden Øverste sparer tid og energi, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
DOBBELT TILBEREDNING		Funktionen Øverste og Nederste i hvert ovnrum Med Dobbelt tilberedning kan du tilberede to måltider med forskellige funktioner og temperaturindstillinger.
TILSTANDEN NEDERSTE		Varmluft | Undervarme + varmluft Tilstanden Nederste sparer tid og energi, når du tilbereder mindre mængder madvarer.

BEMÆRK: Brug kun trinnene 03/04 til tilstanden Øverste og trinene 06/07 til tilstanden Nederste.

BEMÆRK: Du skal vælge knappen Dobbelt øverste eller knappen Dobbelt nederste.

Vælg ovnrum | 02

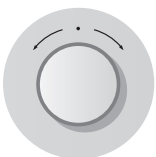
Tryk på **knappen Dobbelt øverste.** Tallet for ovnrummet blinker.

03 | Vælg øverste funktion

Tryk på knappen **Funktion**. Tallet for øverste funktion blinker.

Indstil øverste temperatur | 04

Tryk på knappen **Temperatur**. Tallene for øverste temperatur blinker.



Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

05 | Vælg ovnrum

Tryk på **knappen Dobbelt nederste.**Tallet for ovnrummet blinker.

Vælg laveste funktion | 06

Tryk på knappen **Funktion**. Tallene for laveste funktion blinker.

07| Indstil laveste temperatur

Tryk på knappen **Temperatur**. Tallene for laveste temperatur blinker.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 10 2011-07-04 11:03:08

indstillinger

Tilstanden Dobbelt tilberedning gør det muligt at anvende forskellige indstillinger for det øverste og det nederste ovnrum, som f.eks. forskellige sluttider, tilberedningstider, temperatur- og alarmindstillinger. For at anvende eller ændre indstillinger i ovnrummene skal du trykke på den pågældende knap:

- Øverste ovnrum
- Nederste ovnrum

For at anvende eller ændre indstillinger i tilstanden Dobbelt tilberedning: Vælg ocnrummet.

Forsinket start (angiv sluttid og tilberedningstid) indstilles ikke i tilstanden Dobbelt tilberedning.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Indstil af tilberedningstiden | 01

Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Tallene for tilberedningstid blinker.

02 | Bekræft tilberedningstid

Tryk på knappen **Tilberedningstid** igen, eller vent 4-5 sekunder.

Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

EKSTRA | INDSTIL SLUTTID

Indstilling af sluttid | 03

Tryk på tasten **Sluttid**. Tallene for sluttid blinker.

04 | Bekræft sluttid

Tryk på knappen **Sluttid** igen, eller vent 3 sekunder.

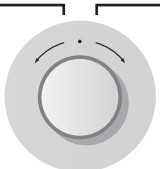
INDSTILLING AF SLUTTIDEN

Indstilling af sluttid | 01

Tryk på tasten **Sluttid**. Tallene for sluttid blinker.

02 | Bekræft sluttid

Tryk på knappen **Sluttid** igen, eller vent 3 sekunder.



Drej **Valgknappen**. Indstil specifik tid.

EKSTRA | INDSTIL TILBEREDNINGSTID

Indstil tilberedningstiden | 03

Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Tallene for tilberedningstid blinker.

04 | Bekræft tilberedningstid

Tryk på knappen **Tilberedningstid** igen, eller vent 4-5 sekunder.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 11 2011-07-04 11:03:08

ÆNDRING AF INDSTILLEDE TIDER

Vælg den tid, der skal ændres | 01

Tryk på knappen **Sluttid** eller **Tilberedningstid**. Tallene for tiden blinker.

Tryk på **Valgknappen**.

02 | Bekræft ændret tid

Tryk på knappen **Sluttid** eller **Tilberedningstid**. Tallene for tiden blinker.

ÆNDRING AF TEMPERATUR

Indstil temperaturen | 01

Tryk på knappen **Temperatur**. Temperaturtallene blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil ny temperatur.

02 | Bekræft temperatur

Vent 4-5 sekunder, hvorefter den nye temperatur er indstillet.

TIDSINDSTILLING

Indstil timer | 01

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for timerne blinker.

Vælg minutter | 02

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for minutterne blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil tiden.

03 | Bekræft tid

Tryk på knappen **Tid** igen for at indstille aktuel tid.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 12 2011-07-04 11:03:09

INDSTIL ALARM

Indstil alarm | 01

Tryk på knappen **Alarm**. Tallene for alarm blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil timertiden.

02 | Bekræft alarm

Tryk på knappen **Alarm** igen, eller vent 3 sekunder, hvorefter alarmen er indstillet.

SLÅ ALARMEN FRA

Tryk på knappen **Alarm** og hold den inde i to sekunder. Alarmsymbolet fader ud, og tiden vises.

VISNING AF KLOKKESLÆT

Under tilberedningen kan du trykke på knappen **Tid** for at se klokkeslættet.

TONESIGNAL

For at aktivere eller deaktivere tonesignalet skal du trykke på knappen **Tid** og **Sluttid** og holde dem nede i tre sekunder.

BELYSNING

Tryk på knappen **Belysning** én gang for at tænde og to gange for at slukke.

Den nederste lampe er ekstraudstyr.

Tryk på knappen **Belysning** 1 gang for alt lys, to gange for lys i øverste ovnrum, 3 gange for lys i nederste ovnrum, og fire gange for at slukke det.

LÅSNING

Tryk på knappen **Låsning**, og hold den inde i tre sekunder. Symbolet for låsning viser låst aktivitet.

SLUKNING

For at slukke for ovnen skal du sætte indstillingsknappen til '0'.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 13 2011-07-04 11:03:09

automatisk tilberedning

I tilstanden Autotilberedning kan du vælge 15 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning

Vælg tilstanden Autotilberedning | 01

Fjern rumopdeleren fra ovnen for at bruge tilstanden Autotilberedning.

Indstil opskrift | 02

Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **Valgknappen**.

03 | Indstil vægt

Vælg den ønskede vægt ved at dreje **Valgknappen**.

AUTOTILBEREDNINGSPROGRAMMER - ENKELT OVN

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning.
Disse kan anvendes i det enkelte ovnrum i din ovn. Fjern altid rumopdeleren.
Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.
Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig.
Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	**Frossen pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Stor rist	2	Sæt den frosne pizza på midten af den store rist.
2	**Frosne ovnkartofler**	0,3-0,5 (tynde) 0,6-0,8 (tykke)	Bageplade	2	Fordel de frosne ovn-pommes frites på en bageplade. Første indstilling anbefales til franske kartofler, den anden indstilling anbefales til tykke ovn-pommes frites.
3	**Hjemmelavet lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Stor rist	3	Klargør frisk lasagne, eller brug et allerede klargjort produkt, og kom det i et ovnfast fad i en passende størrelse. Anbring fadet i midten af ovnen.
4	**Hjemmelavet pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Bageplade	2	Anbring pizzaen på pladen. Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Indstilling 1 (1,0-1,2 kg) er til tynde pizzaer, og indstilling 2 (1,3-1,5 kg) er til pizzaer med meget fyld.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 14 2011-07-04 11:03:09

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
5	**Steaks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Drypbakke med lille rist	4	Anbring marinerede steaks ved siden af hinanden på den lille rist. Vend, når ovnen bipper. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks.
6	**Roastbeef**	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring den marinerede roastbeef på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper.
7	**Steg**	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring den marinerede steg på den lille rist. Vend, når ovnen bipper.
8	**Lammekoteletter**	0,3-0,4 0,5-0,6	Drypbakke med lille rist	4	Mariner lammekoteletterne. Anbring lammekoteletterne på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er for tykke koteletter.
9	**Kyllingestykker**	0,5-0,7 1,0-1,2	Drypbakke med lille rist	4	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring kyllingestykker ved siden af hinanden på den lille rist.
10	**Hel kylling**	1,0-1,1 1,2-1,3	Drypbakke med lille rist	2	Smør den hele kylling med olie og krydderier. Anbring kyllingen på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper.
11	**Stegt fisk**	0,5-0,7 0,8-1,0	Drypbakke med lille rist	4	Anbring fiskene hoved-mod-hale på den lille rist. Første indstilling er for to fisk. Den anden indstilling er for fire fisk. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
12	**Stegte grøntsager**	0,4-0,5 0,8-1,0	Drypbakke	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skivede courgetter, peberstykker, skivede auberginer, champignoner og cherrytomater i en dyb pande. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
13	**Marmorkage**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stor rist	2	Kom dejen i en smurt bageform til springformskage i en passende størrelse.
14	**Frugttærtebund**	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (linser)	Stor rist	2	Kom dejen i en smurt bageform til kagebund. Første indstillinger for én frugttærtebund, den anden indstilling er for seks små linser.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Stor rist	2	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins. Første indstilling er for små muffins. Den anden indstilling er for store muffins.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 15 2011-07-04 11:03:09

installation og vedligeholdelse

INSTALLATION

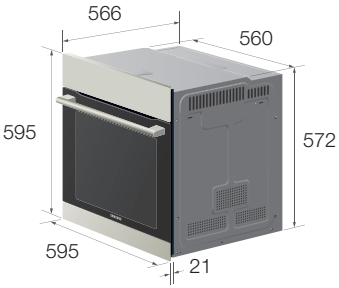
Sikkerhedsinstruktioner for installationen

Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mod 'levende' dele, når ovnen installeres.
- Det køkkenskab, som ovnen skal indbygges i, skal overholde kravene til stabilitet, som specificeret i DIN 68930.

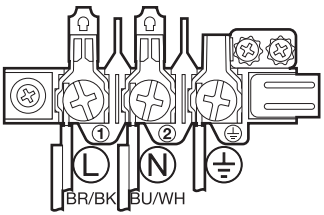
Tekniske specifikationer

Indgangsspænding /frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	65 l
Udgangseffekt	maks. 3650 W
Nettovægt	ca. 39 kg
Vægt med emballage	ca. 45 kg
Kabinet (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ovnens indre (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strømtilslutning

Hvis apparatet ikke tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal der anvendes en flerpols isolerende kontakt (med en kontaktafstand på mindst 3 mm) for at overholde sikkerhedsbestemmelserne. Strømkablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm^2) skal have en tilstrækkelig længde til at tilslutte ovnen, også selvom ovnen står på gulvet foran indbygningsskabet. Åbn ovnens bageste tilslutningsdæksel med en skruetrækker, og løsn skruerne på kabelklemmen, inden du tilslutter strømkablerne til de relevante tilslutningsterminaler. Ovnen er jordet via (⏚)-terminalen. Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette stik være tilgængeligt, når ovnen er installeret. Samsung har intet ansvar for uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

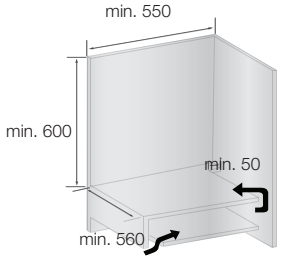


Installation i skabet

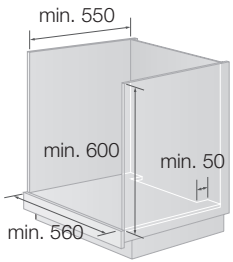
Dette er en indbygningsovn, der skal installeres i et under- eller overskab.

- Bemærk minimumsafstandene.
- Fastgør begge ovnens sider med skruer

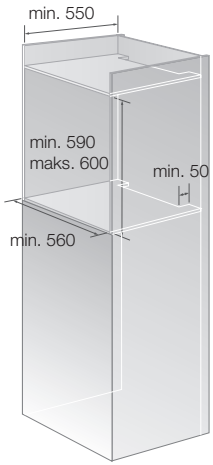
Efter installationen skal du fjerne den beskyttende vinylfilm fra apparatets dør og den beskyttende film fra ovnens indre overflader.



Luftmængde



Underskab



Overskab

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 16 2011-07-04 11:03:11

FØRSTE OPSÆTNING

Første rengøring

Inden ovnen anvendes første gang, bør den rengøres omhyggeligt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, stof eller substanser, da disse kan beskadige ovnens overflade.
Brug varmt vand, rengøringsmiddel og en blød, ren klud til at rengøre bagepladen, drypbakken og det andet tilbehør samt det indvendige ovnrum og glideskinnerne i ovnsiderne. Forsiden skal rengøres med en fugtig, blød og ren klud.
Kontrollér, om ovnens ur er indstillet korrekt, og fjern alt tilbehør fra ovnen. Tænd for ovnen i tilstanden Enkelt med varmluft i én time ved 200 °C. Denne procedure vil afbrænde alle produktionssubstanser fra ovnen med en umiskendelig lugt. Dette er normalt, men du bør ventilere dit køkken godt, mens dette står på.

FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?	• Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen. • Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret. • Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget. • Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ kan være udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en el-installatør, hvis dette sker flere gange.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke opvarmes, heller ikke når funktionen og temperaturen er indstillet?	• Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?	• Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?	• Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?	• Ovnlyset er i stykker. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?	• Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 17 2011-07-04 11:03:11

INFORMATIONSKODER

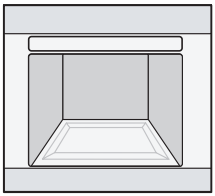
KODE	PROBLEM	LØSNING
	Sikkerhedsafbrydelse. Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.
	Knap trykkes i mere end 10 sekunder.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.
	Rumopdeler mangler. Rumopdeleren anvendes forkert.	Indsæt rumopdeleren for tilstandene Øverste, Dobbelt og Nederste. Fjern rumopdeleren for tilstanden Enkelt.
[1]	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.

1) ** henviser til alle tal.

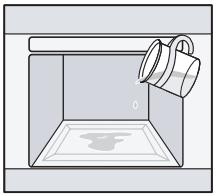
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 18 2011-07-04 11:03:11

DAMPRENGØRING (TILBEHØR)

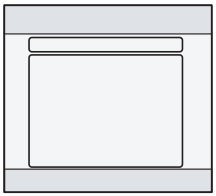
Hvis din ovn er snavset og skal rengøres, kan du anvende den indbyggede damprengøring. Damprengøring er mulig, når ovnen er afkølet.



1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.



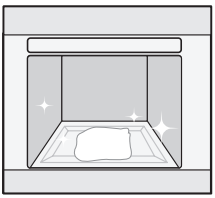
2. Kom 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn.



3. Luk lågen.

4. Indstil Indstillingsknappen til damprengøring. Når displayet begynder at blinke, og bippene stopper, er handlingen færdig.

5. Indstil indstillingsknappen til Off (Fra) for at afslutte damprengøringen.



6. Rengør ovnens indre med en blød, ren klud.

Bemærkninger vedr. damprensning

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Rengør ovnens indre med en svamp og rengøringsmiddel eller en blød børste. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Brug en blød klud og rent vand til at rengøre ovnens indre. Glem ikke at aftørre under ovnlågens tætning.
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15°, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 19 2011-07-04 11:03:11

HURTIG TØRRING

1. Lad lågen stå på klem i en vinkel på ca. 30°.
2. Indstil Indstillingsknappen til tilstanden Enkelt.
3. Tryk på funktionsknappen.
4. Vælg Varmluft med valgknappen.
5. Indstil en tilberedningstid på ca. 5 minutter og en temperatur på 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

KATALYTISK EMALJEOVERFLADE (TILBEHØR)

Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer afbrændes ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning. Højere temperaturer medfører en hurtigere afbrænding.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør alle indre ovnoverflader som forklaret i afsnittet om rengøring med håndkraft.
3. Indstil ovnens øverste og nederste varme.
4. Indstil varmen til 250 °C.
5. Hold ovnen tændt i ca. en time. Tiden afhænger af, hvor snavset ovnen er. Alt resterende snavs vil gradvist forsvinde ved hver efterfølgende brug af ovnen ved høje temperaturer.

RENGØRING MED HÅNDKRAFT

⚠ **FORSIGTIG:** SØRG FOR, AT OVNEN OG TILBEHØR ER AFKØLET INDEN RENGØRING

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug specialfremstillede ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens ydre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør overfladen forsigtigt med en blød, ren klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

Udstyr

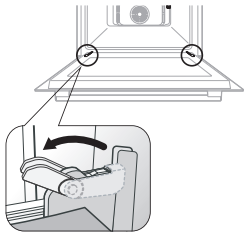
Rengør tilbehøret efter hver anvendelse, og tør det af med køkkenrulle. Læg det, hvis det er nødvendigt, i varmt sæbevand i 30 minutter for lettere rengøring.

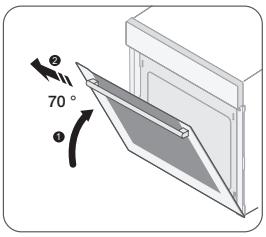
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 20 2011-07-04 11:03:12

FJERNELSE AF LÅGEN.

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

⚠ **FORSIGTIG:** Ovnlågen er tung.



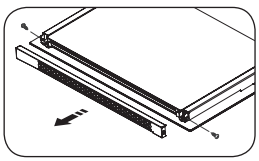


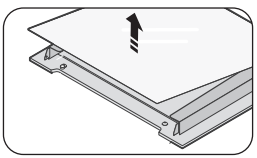
1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.
2. Luk lågen ca. 70 °. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.

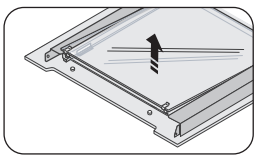
MONTERING: Gentag trinnene 1 og 2 i omvendt rækkefølge.

FJERNELSE AF LÅGEGLASSET

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.







1. Tryk på begge knapper på venstre og højre side af lågen.
2. Fjern afdækningen, og fjern glas 1 fra lågen.
3. Løft glas 2, og rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér dem tørre med en tør, ren klud.

MONTERING: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.
Dørglassene varierer fra to stk. til fire stk, afhængigt af model.
Ved samling af inderglas 1, skal du anbringe print i nedadgående retning.

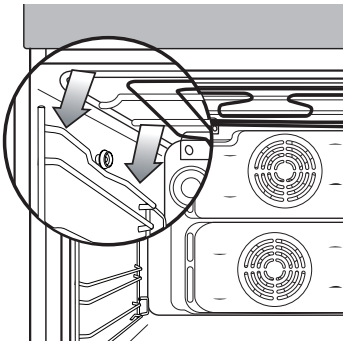
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 21 2011-07-04 11:03:12

sideskinner (tilbehør)

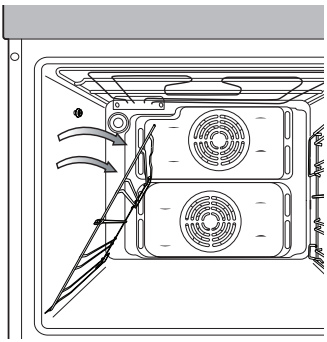
Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

AFMONTERING AF SIDESKINNERNE

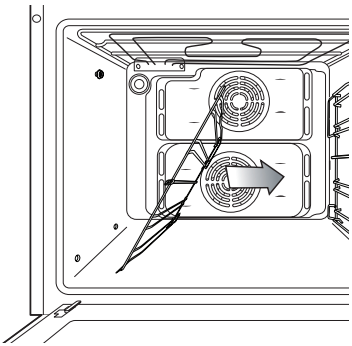
1. Tryk på den midterste del af sideskinnens øverste del.



2. Drej sideskinnen ca. 45°.



3. Træk, og fjern sideskinnen fra de to huller i bunden.



Montering: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

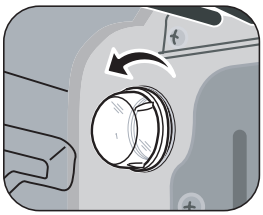
BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 22 2011-07-04 11:03:12

UDSKIFTNING AF PÆRE

Fare for elektrisk stød! Udfør følgende trin, inden du udskifter nogen af pærerne i ovnen:

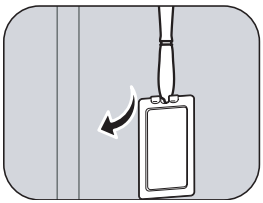
- Sluk for ovnen.
- Fjern ovnen fra strømtilslutningen.
- Beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnrummet.
- Pærer kan købes hos SAMSUNGS servicecenter.

Bageste ovnpære



1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret, fjern metalringen, isoleringsringen, og rengør glasdækslet. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
2. Rengør om nødvendigt glasdækslet, metalringen og isoleringsringen.
3. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
4. Anbring glasdækslet, hvor du fjernede det i trin 1, og drej med uret for at sætte det fast.

Ovnsidelys (tilbehør)



1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen.
2. Tryk dækslet ud.
3. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25-40 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

Tip: Brug altid en klud, når du håndterer en halogenpære for at forhindre, at sved fra fingrene afsættes på pæren.

4. Sæt glasdækslet på plads igen.

BQ1 Series_XEE_00069Z-01-DA.indd 23 2011-07-04 11:03:13

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00069Z-01